ВИНО
Fabiano
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RESERVA, 2017

Червоне, 16,0% 0,75 л

Itally, Veneto
Amarone della Valpolicella, DOCG

Сорти винограду:
Корвіна 30%, Корвіноне 40%, Рондінела 25%, Кроатіна 5%

FABIANO
VINI DI VERONA

Дегустаційні нотатки:

☑ Колір: насичений гранатово-червоний
☑ Аромат: інтенсивний, з фруктовими відтінками стиглої сливи, вишневого джему
☑ Смак: сухий і приємний з дуже складними нотами, що чергуються відчуттями червоних фруктів; збалансовані таніни і хороша кислотність

Температура подачі: 18 град С
Ідеально до: до смаженого на грилі м'яса, рекомендовано декантувати

Особливості технології:

☑ Виноградники розташовані на високих пагорбах у класичному районі регіону Вальполічелла DOC, зокрема навколо стародавнього поселення Неграр на висоті 190-370 м;
☑ Ручний збір врожаю у кінці жовтня;
☑ Приблизно 120 днів ув'ялювання за стародавнім методом у вентильованих приміщеннях;
☑ М'яке пресування ув`яленого винограду з виходом 36%;
☑ 60 днів триває ферментація, яка зазвичай починається на другому тижні лютого , включаючи 30 днів мацерації. Контрольована температура під час бродіння близько 14-15°С;
☑ У другій половині січня виноград обережно подрібнюють з видаленням гребенів;
☑ Мінімум 30 місяців витримка у великих діжках;
☑ 6 місяців витримка в пляшках перед реалізацією.

WINE SHOP
м. Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua